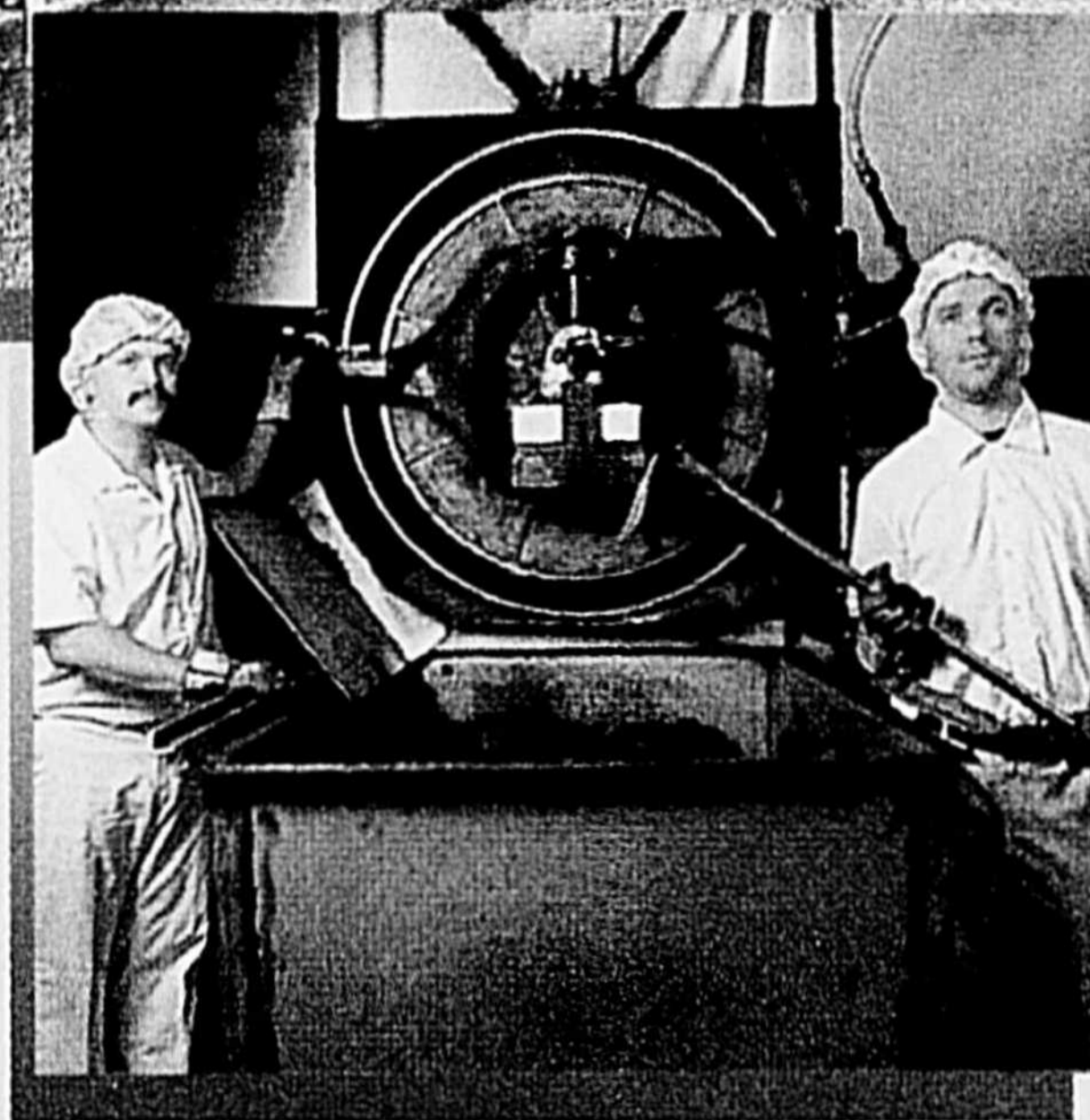


COMET

LA CONFISERIE COMÈTE LTÉE

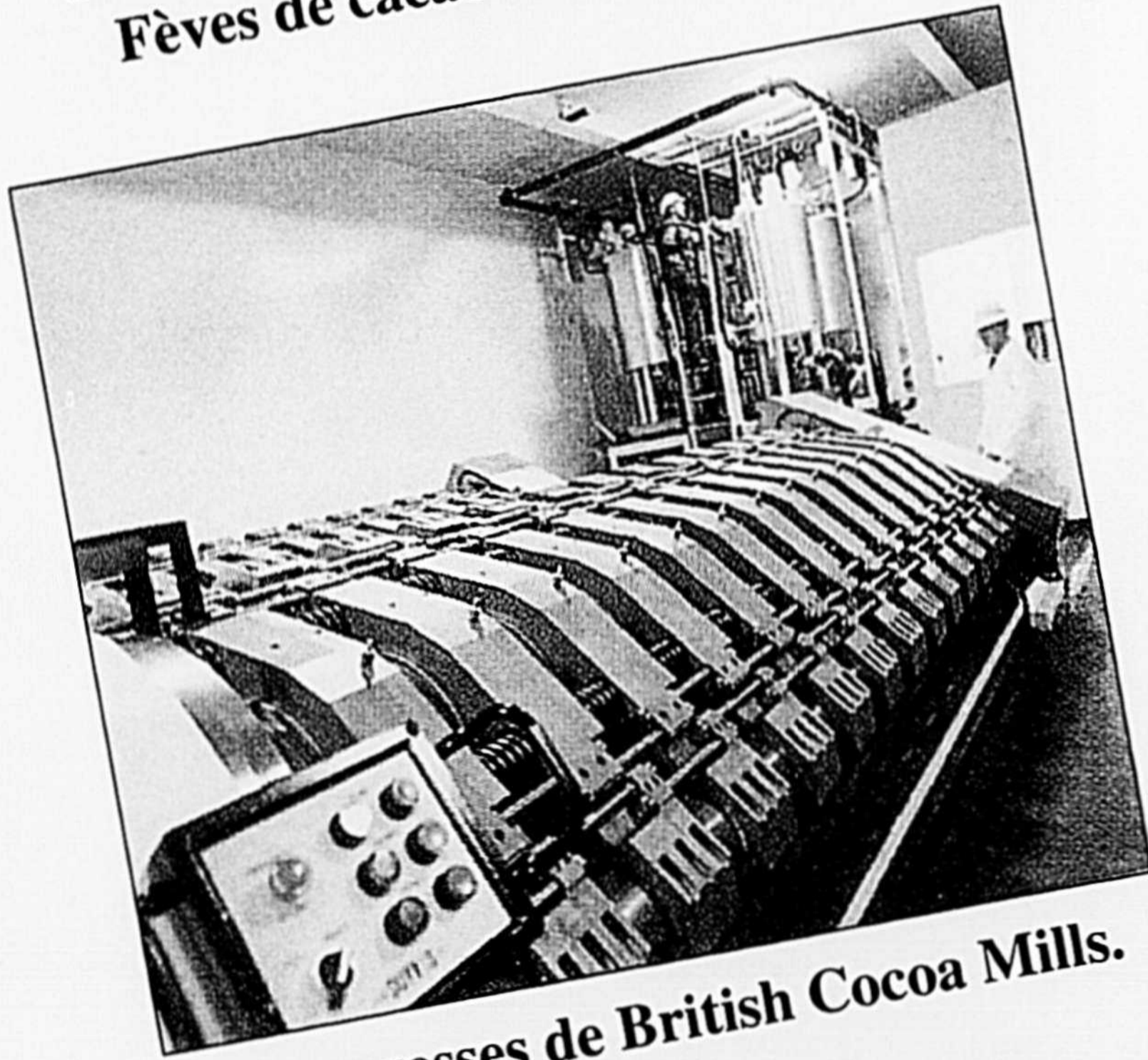


*20 ans au service
de la qualité*

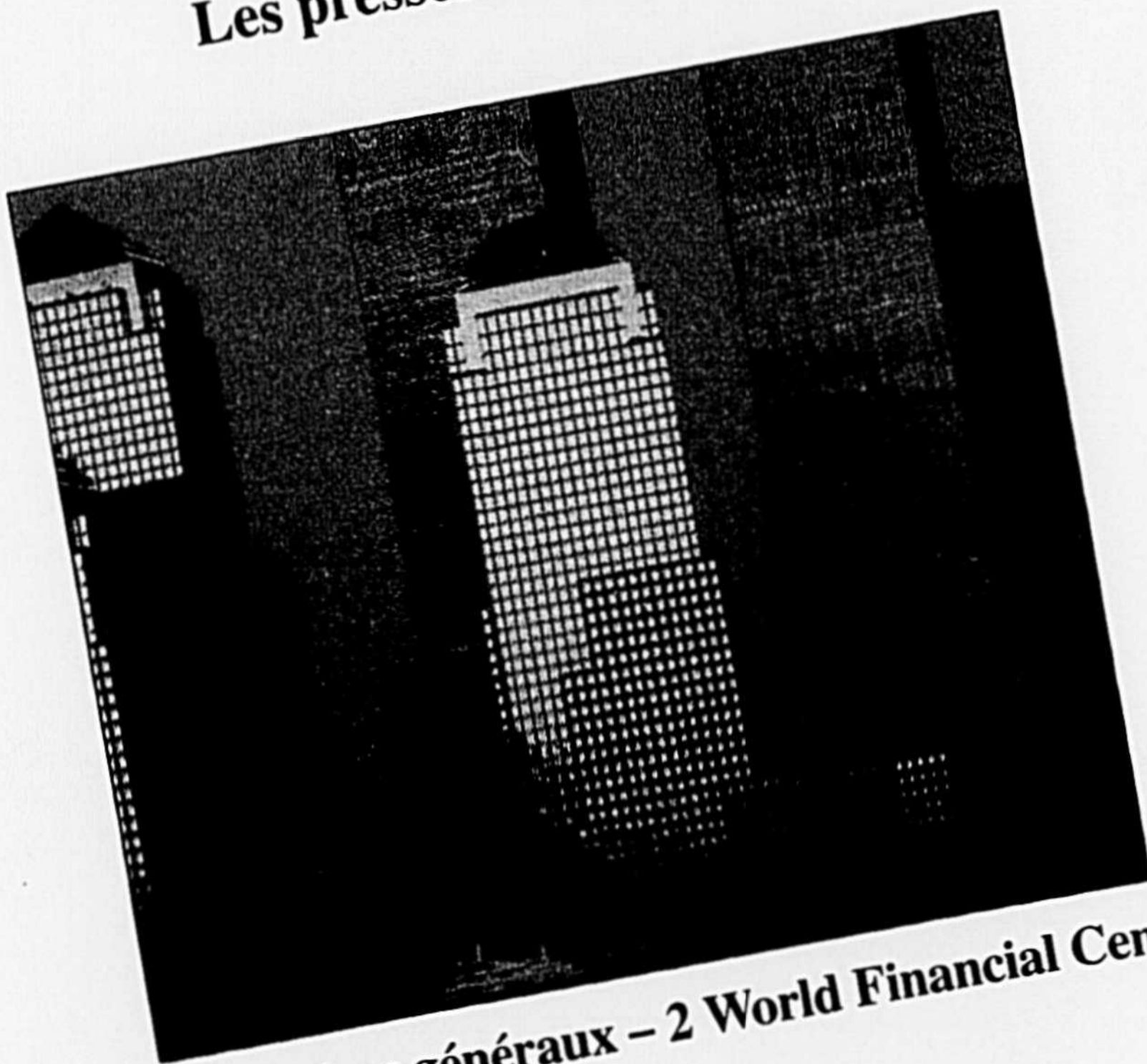




Fèves de cacao et produits de cacao.



Les presses de British Cocoa Mills.



Nos quartiers généraux - 2 World Financial Center.

Fondée en 1783, la société E, D & F Man est un des leaders mondiaux dans les épices, le sucre, le café et le cacao. Durant la période de son existence, MAN a acquis une expérience irremplaçable dans le commerce du cacao, lui permettant de pourvoir un service inégalé à ses clients.

Au cours des cinq dernières années, la société MAN et la CONFISERIE COMÈTE LTÉE ont travaillé ensemble pour l'acheminement d'un produit de haute qualité à Saint-Hyacinthe. Cette collaboration unique dans l'industrie du cacao a établi un standard exemplaire de qualité.

La société MAN est très honorée et fière de s'associer à la célébration du 20ème anniversaire de la CONFISERIE COMÈTE LTÉE et tient à les féliciter chaleureusement.



E D & F MAN LIMITED



Rudy Pacht, président

La Confiserie Comète célèbre cette année son 20^e anniversaire, sous le sceau de la réussite. Permettez-moi d'attribuer ce succès à tous les employés de l'usine, qui ont su démontrer, au fil des années, leur souci de voir grandir l'entreprise tout en contribuant à son développement.

Dans un monde sans frontières où la compétition est globale, le travail d'équipe joue un rôle primordial, tous les employés étant responsables de la croissance de l'industrie. Chaque emploi est stratégique et l'avenir de l'entreprise est directement relié à la flexibilité, la polyvalence, la culture du dépassement, l'amélioration, le partage du savoir, de tous et chacun.

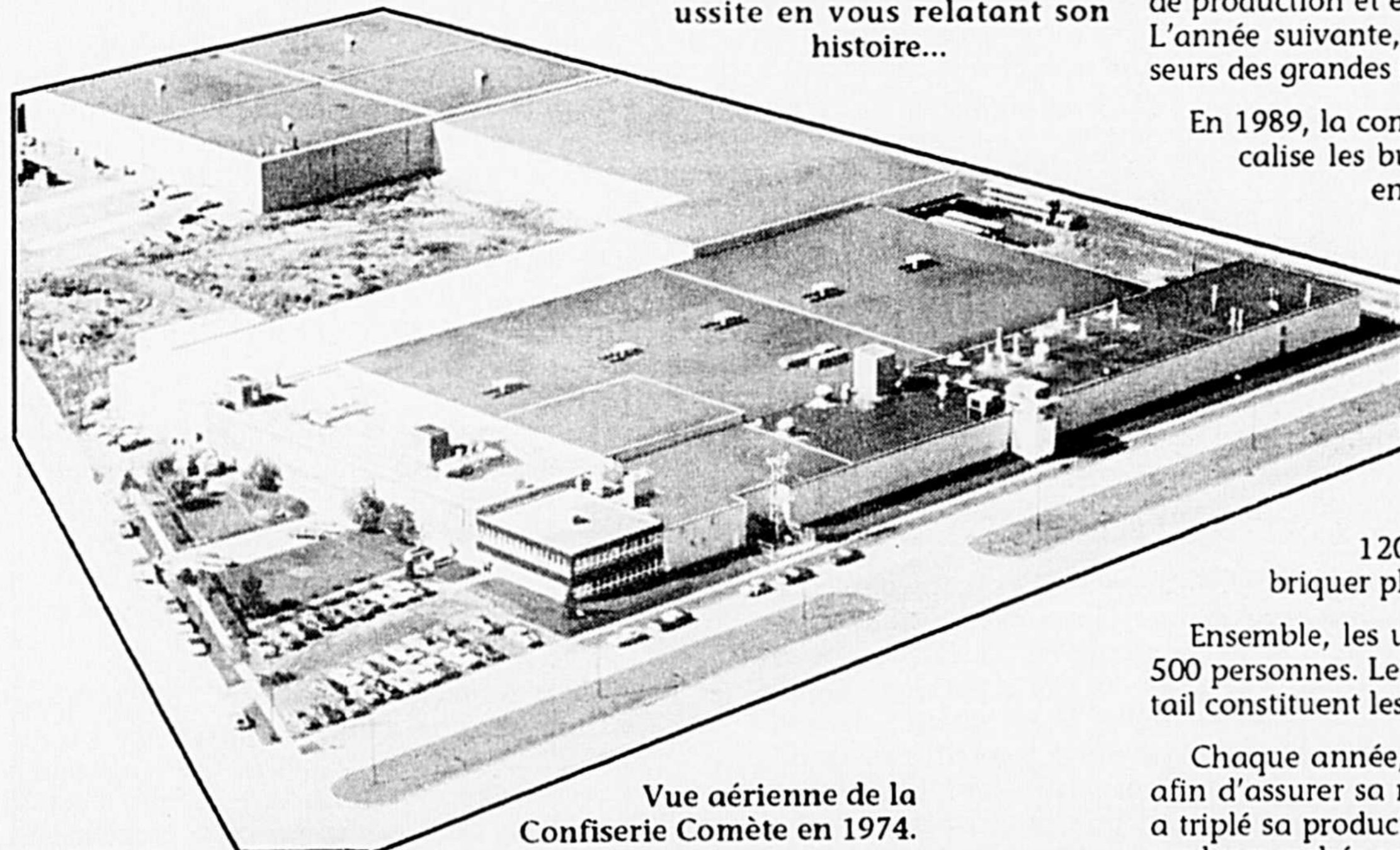
Pour assurer son évolution et se tailler une place enviable sur le marché des industries chocolatières, la Confiserie Comète mise sur la qualité de ses produits et services. La certification ISO 9002, accordée récemment à la compagnie, prouve que l'implication du personnel de l'usine dans cette mission de qualité a enclenché un processus menant à l'amélioration continue. Cette marque de confiance devrait engendrer une motivation progressive chez les employés, qui ont à coeur la réussite de leur entreprise. Car, au bout du compte, chacun d'entre eux bénéficiera des retombées de ce succès retentissant. Encore une fois merci à tout le personnel, qui a su instaurer un esprit d'équipe essentiel au développement sain et durable de la Confiserie Comète.

L'équipe de gestion de la Confiserie Comète.



La Confiserie Comète, 20 ans plus tard...

Pour un instant, songez à ces odeurs qui vous ouvrent l'appétit et auxquelles vous ne pouvez résister. Des odeurs alléchantes qui, chaque jour, vous poursuivent et vous hantent jusqu'à ce que vous rentriez à la maison... Qui de vous n'a pas envié les employés de la Confiserie Comète, qui peuvent déguster le chocolat à leur gré, en autant qu'il ne soit pas emballé? Peut-être vous est-il déjà arrivé de stationner votre véhicule sur la rue Nelson, devant l'usine, humant sans pudeur l'odeur du chocolat frais. Les Maskoutains la connaissent bien, elle qui a fait sa marque sur le marché international. L'industrie chocolatière fête son 20^e anniversaire et elle se permet aujourd'hui de savourer sa réussite en vous relatant son histoire...



Vue aérienne de la Confiserie Comète en 1974.

En 1974, la Confiserie Comète voit le jour à Saint-Hyacinthe. L'entreprise se fixe pour objectif de fabriquer du chocolat dont la qualité bactériologique dépasse largement tout ce qui se retrouve sur le marché. Au fil des années, la compagnie s'ajuste au marché fluctuant du cacao, identifie les besoins de ses clients, s'adapte à leurs nouvelles exigences et modernise les équipements de son usine. «Qualité et service» deviennent ses mots d'ordre. Peu à peu, l'industrie chocolatière décroche le titre de leader canadien et se taille une place enviable sur le marché américain.

En 1982, l'entreprise transforme son bureau des ventes au Vermont en site de production et elle s'y incorpore sous le nom de C.J. Van Houten and Zoon. L'année suivante, la Confiserie Comète devient l'un des principaux fournisseurs des grandes industries américaines de biscuits et de crème glacée.

En 1989, la compagnie agrandit ses installations à Saint-Hyacinthe et relocalise les bureaux, le laboratoire, l'espace réservé à l'expédition et les entrepôts. Un nouveau département voit le jour, c'est-à-dire le département de recherche et développement. La Confiserie Comète s'affilie au groupe international C.J. Van Houten and Zoon Holding (Zurich, Suisse), qui compte aujourd'hui une dizaine d'usines et plusieurs bureaux de ventes, dont deux en Extrême-Orient.

De 1990 à 1992, l'usine de Saint-Hyacinthe acquiert plusieurs nouveaux équipements et procède à des rénovations majeures sur les lignes de production. L'industrie qui, à ses premières armes, produisait environ 120 tonnes de chocolat par semaine, arrive aujourd'hui à fabriquer plus de 1 200 tonnes de chocolat hebdomadairement.

Ensemble, les usines de Saint-Hyacinthe et du Vermont emploient plus de 500 personnes. Le chocolat industriel et les produits saisonniers vendus au détail constituent les principaux domaines d'activité de la compagnie.

Chaque année, l'industrie continue d'investir plusieurs millions de dollars afin d'assurer sa modernisation et son développement. La Confiserie Comète a triplé sa production, ce qui lui permet aujourd'hui de demeurer compétitive sur les marchés canadien et américain.

La Confiserie Comète doit constamment réajuster le tir afin de s'adapter aux fluctuations du marché du cacao, qui, actuellement, enregistre des récoltes un peu plus faibles chez les principaux pays exportateurs. Subissant par le fait même la hausse circonstancielle des prix du produit de base, l'industrie peut toutefois se réjouir de la demande toujours croissante de la part de ses clients industriels qui, pour 70% d'entre eux, proviennent de l'extérieur du Canada. L'avenir de la compagnie Comète est de plus en plus axé vers l'exportation et le partenariat avec sa clientèle. Et pour assurer sa réussite, l'entreprise mise sur l'amélioration continue.

L'industrie investit quelques millions de dollars chaque année dans l'achat de nouveaux équipements dans les secteurs administratif et opérationnel. Ainsi, l'entreprise est en mesure d'assumer une hausse de production annuelle de 10%.

Au fil des années, très peu de changements ont été apportés aux processus de base de fabrication du chocolat. La Confiserie Comète a donc investi des sommes importantes dans son département de recherche et développement. De plus, elle a développé un système de gestion entièrement informatisé, qui lui permet de relier les différentes sections

de l'industrie à un même réseau et de demeurer en contact étroit avec son usine du Vermont.

Les ventes de la confiserie se chiffrent aujourd'hui à plus de 100 millions de dollars, répartis dans les secteurs industriel et saisonnier. Au total, 65% de la production est réservée au milieu industriel et le reste est destiné à la vente au détail durant certaines périodes de l'année, entre autres à Noël, à Pâques, à la Saint-Valentin et à l'Halloween. Le secteur saisonnier comprend également la production de barres de chocolat affectées aux multiples campagnes de financement.

Un essor continu...

Pour demeurer compétitive sur le marché du chocolat et se tailler une place enviable aux États-Unis, la Confiserie Comète s'est munie de tout le dynamisme nécessaire à l'instauration de nouvelles stratégies de développement. Au cours de son évolution, son bureau de ventes aux États-Unis s'est très vite transformé en site de production. L'usine de Saint-Hyacinthe est devenue la plus grande utilisatrice de cacao du Canada. Le pays importe 40 000 tonnes de fèves de cacao annuellement dont 25 000 pour l'industrie de Saint-Hyacinthe. Ses ventes sont dix-sept fois supérieures à ce qu'elles étaient en 1974.

Le marché ciblé par la compagnie a lui aussi connu certains changements. L'usine, qui au départ

fabriquait un produit réservé à la vente au détail, a davantage orienté sa production vers une ligne de produits industriels. Chaque produit a été adapté aux besoins de la clientèle qui, d'ailleurs, est de plus en plus exigeante aujourd'hui.

Par ailleurs, la Confiserie Comète tente de réduire le nombre de ses distributeurs pour assurer un contact direct avec le client.

«La compagnie développe peu à peu un partenariat avec sa clientèle. De cette façon, le service devient encore plus personnalisé et l'entreprise doit répondre aux besoins qui se manifestent en cours de négociation avec son client. L'avenir de l'industrie Comète se dirige vers ce partenariat, qui aura de multiples avantages pour ses partenaires, entre autres un meilleur service, une livraison assurée, une garantie de qualité totale et un meilleur contrôle du produit» explique Pierre Petit, vice-président Marketing et Ventes.

Nouveau marché

La Confiserie Comète entretient un nouveau projet, soit de percer le marché mexicain. Une analyse réalisée par les gestionnaires de l'usine révèle que le Mexique offre des perspectives intéressantes aux investisseurs de l'industrie chocolatière.

«Il est fort probable que nous testions ce marché durant la prochaine année, de sorte qu'en 1996, nous puissions éventuellement implanter un bureau de ventes au Mexique» conclut Monsieur Petit.



Mission «qualité»: la force de l'entreprise

Dès sa fondation en 1974, la Confiserie Comète a adopté une philosophie de qualité et d'amélioration continue. Cette ligne de conduite fait aujourd'hui sa force et lui permet de maintenir un avantage concurrentiel dans l'industrie de la confiserie sur le marché nord-américain.

L'amélioration continue est une stratégie qui mobilise l'ensemble des ressources de l'entreprise dans une démarche permanente et intégrée d'amélioration de sa qualité à tous les niveaux. L'identification des non-conformités et l'application d'actions correctives permettent à la compagnie d'éviter de commettre les mêmes erreurs et ainsi de s'améliorer.

Pour enclencher le processus d'amélioration continue de la qualité, la compagnie a opté pour une façon significative de démontrer sa qualité, c'est-à-dire l'obtention de la certification aux normes de qualité ISO 9002. Les deux usines de la Confiserie Comète sont les premiers producteurs de chocolat industriel en Amérique du Nord à être certifiés à cette norme.

L'Organisation internationale de normalisation (ISO), dont le siège social se trouve à Genève en Suisse, a élaboré et met continuellement à jour la série de normes ISO 9000 portant sur la gestion de l'assurance de la qualité. Adoptée par plus de 90

pays membres, la certification à l'une des normes de la série ISO 9000 permet à une entreprise de montrer à ses partenaires que ses procédés et ses produits respectent toujours les exigences des clients. La norme ISO 9002 présente un modèle d'assurance qualité pour les entreprises qui, comme la Confiserie Comète, sont engagées dans la production et la distribution de biens et services.

Ce succès réaffirme la position avantageuse de la compagnie comme chef de file de l'industrie chocolatière en Amérique du Nord. Les audits effectués par les tiers indépendants et par ses clients ont toujours confirmé la réputation de la Confiserie Comète en tant que fournisseur de chocolat et de produits chocolatés de qualité supérieure. La certification ISO 9002, avec ses audits de surveillance périodiques, fera en sorte que l'entreprise maintiendra sa position de leader au cours des prochaines décennies.

«L'image de la compagnie s'est bâtie autour des normes bactériologiques. Il y a 20 ans, nous avons démontré, à l'aide de nouvelles techniques, de rénovations majeures, de contrôles bactériologiques sévères, de règlements d'hygiène et d'un personnel intéressé et motivé, que notre produit est l'un des meilleurs et que nos normes bactériologiques ne sont égalées par aucun de nos concurrents. Aujourd'hui, la certification ISO 9002 nous donne

une longueur d'avance sur nos concurrents. Ce programme d'amélioration continue de la qualité nécessite une préparation qui s'échelonne sur un an et demi. Lorsque nos concurrents obtiendront cette même certification, la Confiserie Comète aura l'avantage de s'être déjà familiarisée avec le système et améliorée, par le fait même» explique Laurent Laflamme, directeur de l'Assurance qualité.

À long terme, ISO 9002 vise à réduire les besoins d'inspections routinières effectuées par les clients de la Confiserie Comète et par des inspecteurs de Santé et Bien-être Canada. «Le gouvernement fédéral envisage de réduire la fréquence des audits dans les usines certifiées ISO 9000 puisque ces dernières sont déjà suivies de très près par les représentants de ce programme, qui effectuent des audits tous les six mois. Une plus grande confiance devrait ainsi s'installer chez le client, qui lui aussi diminuera le nombre d'inspections chez son fournisseur» reprend M. Laflamme.

À son avis, les usines qui ne seront pas certifiées ISO d'ici une dizaine d'années auront un sérieux problème d'existence. Au Québec, dans le secteur de l'alimentation, la Confiserie Comète est la deuxième compagnie à obtenir cette certification après Agropur.

Qu'est-ce que la qualité et la non-qualité?

La qualité d'un produit dépasse le strict respect des normes et spécifications techniques. Le produit doit répondre aux besoins et attentes du client, être fiable et sécuritaire pour la santé des gens. En plus, il doit être livré selon la quantité requise, dans le délai prévu et au moindre coût. La qualité englobe aussi la courtoisie entre les interlocuteurs et l'efficacité dans les communications.

La non-qualité dépasse largement la notion de défectuosité et de rejet. Les erreurs, l'acceptation de produits douteux, les mauvaises décisions, les divergences interdépartementales, la non-disponibilité des ressources, les retours de marchandises, les réunions improductives et les pertes de temps en sont des manifestations.

Qu'est-ce qu'un client et un fournisseur internes?

Lorsqu'on parle de qualité, on fait référence aux notions de clients et de fournisseurs internes. À l'intérieur d'une entreprise, toutes les personnes, tous les départements et services sont à la fois clients et fournisseurs pour d'autres personnes, services ou départements. Par exemple, dans une entreprise de chocolat, le département du moulage est à la fois le client du département de chocolat et le fournisseur du département d'emballage. Dans cette optique, chaque personne, service ou département doit être préoccupé par la qualité du produit ou service qu'il fournit ou transfère à d'autres personnes, services ou départements. Ces derniers doivent être considérés de la même façon qu'un client externe (celui qui achète nos produits) et avec le souci qu'un fournisseur externe (celui de qui on achète nos matières premières) s'occupe de sa clientèle.

Qu'est-ce qu'un chocolat de qualité chez Comète?

On associe souvent qualité à «haut de gamme». Pour obtenir un chocolat de meilleure qualité qui soit, on doit utiliser des matières premières de premier ordre (fève, beurre, liqueur de cacao, etc.) pour obtenir le goût recherché. On doit s'assurer que le pourcentage de gras et la finesse du

chocolat soient suffisamment élevés et on doit s'assurer d'avoir le plus bel emballage qui soit. Un produit «haut de gamme» coûte par le fait même plus cher à produire. Cependant, la définition qu'on peut avoir d'un chocolat «haut de gamme» peut varier d'un continent à l'autre, d'un pays à l'autre ou d'une personne à l'autre. Par rapport aux Européens, les consommateurs nord-américains préfèrent un chocolat plus sucré, plus doux et d'un goût plus prononcé.

Qu'est-ce qu'un niveau de qualité?

La qualité est bien plus qu'une question de «haut de gamme». Essentiellement, on fait référence à un niveau de qualité qui est l'ensemble des critères que doit posséder un produit pour qu'il rencontre tous les besoins des clients. À quoi bon offrir une familiale à un client qui recherche une sportive?

Dans l'industrie chocolatière, le niveau de qualité exigé par les clients peut varier. Par exemple, un fabricant de biscuits pourra être très concerné par la viscosité et la finesse du chocolat, car il en enrobe ses biscuits, tandis qu'un autre ne s'en préoccupera pas s'il utilise des brisures qu'il mélange à sa pâte. La Confiserie Comète adapte les niveaux de qualité aux besoins spécifiques de ses clients. D'ailleurs, elle est considérée comme un leader en la matière dans l'industrie du chocolat.

Les règles de base des bonnes pratiques de fabrication

Dans une entreprise alimentaire, chaque employé a un rôle important à jouer. Comme tout autre aliment, le chocolat peut lui aussi être transporteur de micro-organismes potentiellement dangereux pour la santé des individus. Sachant que les micro-organismes sont des formes de bactéries nocives pour la santé, que l'on retrouve partout sur les murs, les planchers, les équipements et surtout sur les individus, il faut comme travailleur responsable, prévenir les risques de contamination microbienne des aliments. Afin de maintenir de bonnes pratiques de fabrication, la Confiserie Comète a mis sur pied différentes mesures de salubrité que tout le personnel de l'usine respecte.



Les autorités municipales félicitent

la Confiserie Comète Ltée

*pour l'obtention de la certification internationale de qualité,
une confirmation que le système en place en est un de qualité
et qui assure les consommateurs que les produits sont de qualité.*

Hommage à tout le personnel en cette année du 20e anniversaire de l'entreprise.

**Ville de
Saint-Hyacinthe**

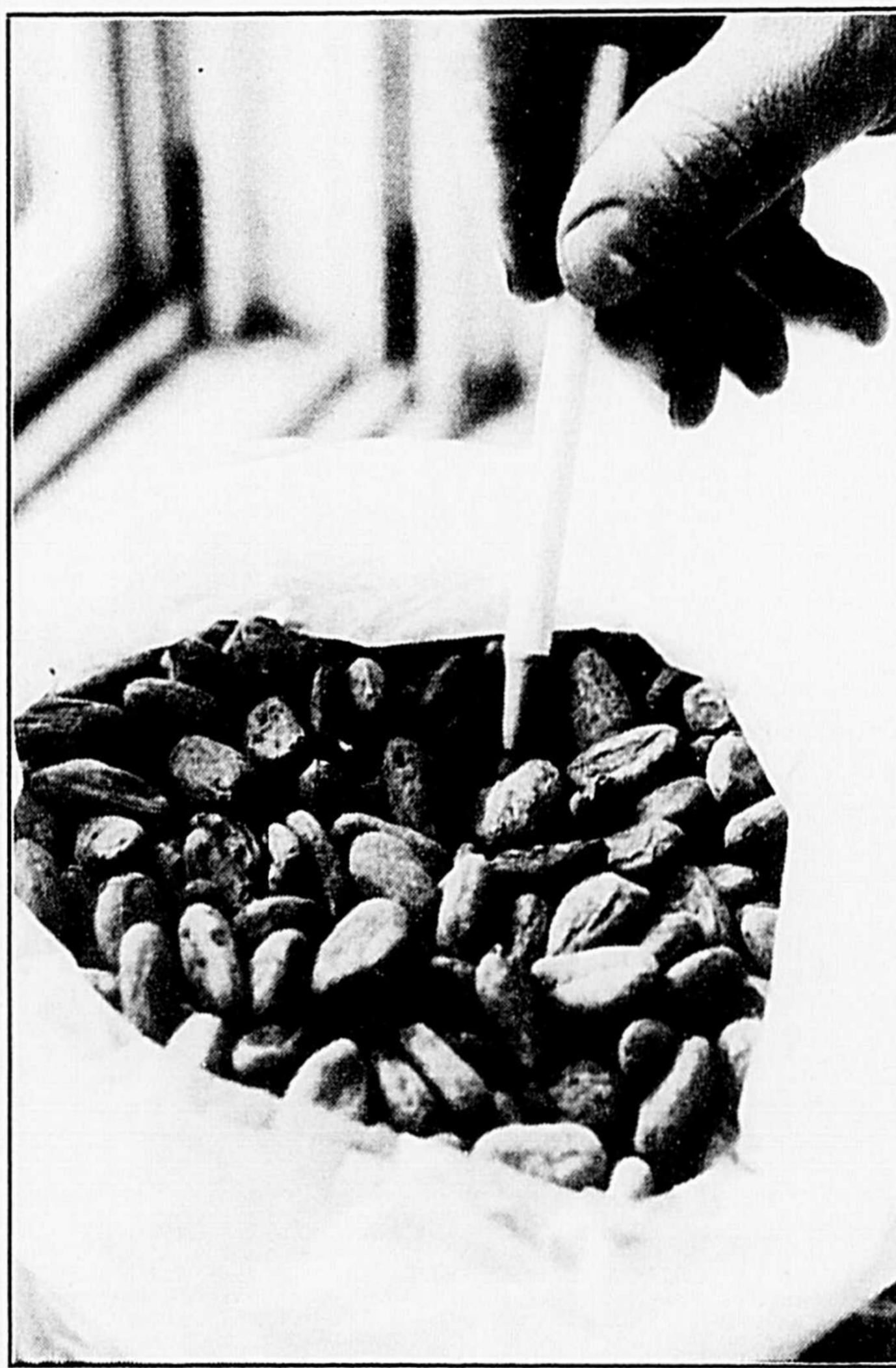
700, av. de l'Hôtel-de-Ville,
Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 5B2

Des quatre coins du monde, le chocolat est la saveur la plus populaire. On le mange en mousse, en gâteau, en tarte ou simplement nature. Vivement la fondue au chocolat, ce dessert divin qui, généralement, se partage en groupe, à moins que vous ne soyez trop gourmand... Dans une sauce onctueuse, on y plonge quelques fraises, des morceaux de banane et de pomme, des oranges et des guimauves. Hum! Mais qui doit-on remercier aujourd'hui pour cette ingénieuse idée dont on ne peut irrésistiblement plus se passer?

pétrissaient la pâte et la transformaient en petit pain. C'est en 1778 qu'on inventa la première machine à fabriquer le chocolat, laquelle broyait la pâte et mêlait les différentes matières sans qu'elle fût maniée par aucune main d'homme.

L'industrie chocolatière

C'est en 1815 que Conrad Johannès Van Houten manufactura pour la première fois le chocolat. En 1828, il obtenait un brevet en rapport avec la fabrication de la poudre de choco-



La matière première servant à la fabrication du chocolat, le cacao, est analysé dès son entrée à l'usine.

Pendant longtemps, on a cru que les Espagnols avaient fait la découverte de la fève de cacao en l'an 1000. Après plusieurs recherches, on a découvert que bien avant cette époque, soit en l'an 600 après Jésus Christ, les Mayas aménageaient leur première plantation de fèves de cacao.

À son origine, on accordait à la fève de cacao différents attributs. À l'époque, on s'en servait comme monnaie d'échange. Par exemple, avec 600 fèves de cacao, on pouvait se procurer un esclave. Les femmes de l'époque s'en servaient aussi pour rendre leur teint plus uni. Elle servait aussi à la fabrication d'un breuvage somptueux réservé aux riches de l'époque et on l'utilisait pour fabriquer des médicaments.

Au cours du XVII^e siècle, la fabrication du chocolat était très primitive. À cette époque, des ouvriers agenouillés devant des pierres chauffées

lat. Plus tard, en 1847, Amédée Kohler méritait le brevet de fabrication du chocolat de confiserie, tel que nous le connaissons aujourd'hui par mélange de beurre de cacao, de pâte de cacao et de sucre.

En 1875, Daniel Peter, un autre fabricant de chocolat, après de longues et laborieuses recherches, mettait finalement au point le procédé de fabrication du chocolat au lait. En 1898, à Vevey en Suisse, Alexandre Cailler fondait la première fabrique de chocolat suisse.

Le mouvement d'expansion de cette industrie ne s'arrête pas là. Il se poursuit avec la fondation de diverses maisons. Au fil des années, les grands producteurs de chocolat se sont affiliés et ont contribué à la naissance de cette industrie en effervescence qu'est devenue l'industrie chocolatière.

**TOUT FEU
TOUT FÊTE**

Gaz Métropolitain
tient à souligner
les 20 ans
d'excellence
de la
Confiserie Comète Ltée



**Gaz
Métropolitain**

La Confiserie Comète importe 25 000 tonnes de fèves de cacao annuellement, qui lui proviennent principalement de la Côte d'Ivoire, du Nigéria et du Brésil. Le département de l'approvisionnement et de la logistique a pour mandat d'étudier et d'analyser le marché pour l'achat de plus de 125 matières premières, dont les plus importantes, soit la fève de cacao, le sucre, certains produits du cacao tels que le beurre et la poudre, le lait et toute autre substance essentielle à la fabrication des produits de l'entreprise. À titre d'exemple, chaque jour, six camions font la livraison de fèves de cacao à la Confiserie Comète, qui reçoit quatre camions de sucre et un camion de beurre de cacao.

Chaque jour, une équipe de travail analyse les différents marchés spéculatifs afin de calculer les prix de vente de la compagnie et pour communiquer les informations à ses clients.

Le département de l'approvisionnement est aussi responsable de l'achat des produits d'emballage et d'empaquetage, de matériel logistique, de machineries et de tout ce que l'organisation peut avoir besoin pour assurer la production.

L'équipe attachée à la logistique doit développer de nouveaux logiciels informatiques, offrir du support aux usagers, former les employés sur les équipements informatiques, veiller à la maintenance des systèmes informatiques, s'assurer de l'intégrité des données, voir à la logistique du développement de nouveaux produits, enregistrer les marques de commerce et organiser le transport des matières premières.

Comme le mentionne le vice-président du département, Marcel Laurence, la compagnie assiste à une croissance importante de l'utilisation de l'informatique et des télécommunications (via satellite et par autoroute électronique). Un réseau d'information a été créé entre les usagers, les fournisseurs et les clients pour que l'information circule de façon rapide et efficace.

Les employés

Sylvain Benoit
Mance Desautels
Diane Gagnon
Réal Lafleur
Nancy Laliberté
Marcel Laurence
Lyne Mailhot
Gilles Ménard
Judy Robert



L'équipe de travail du département de l'approvisionnement.



Le personnel de ce même département est composé d'une équipe responsable de la logistique, qui oeuvre dans le secteur informatique.

*Ensemble
dans l'excellence*

**BANQUE
CIBC**

Centre de services aux entreprises

Montréal-Estrie
Robert Lorange
Directeur général
6350, Avenue Auteuil
Brossard (Québec)

(514) 462-0123

Montréal-Métro
Luc Laliberté
Directeur général
606, rue Cathcart, Bureau 720
Montréal (Québec)

(514) 876-4791

Imprimerie Maska tient à rendre hommage à la Confiserie Comète Ltée pour son 20^e anniversaire.

COMÈTE

Nous sommes fiers d'être partenaires d'une entreprise d'aussi grande qualité et qui de plus, a acquis en tant que chocolatier, le premier certificat ISO 9002.

Bravo!

**IMPRIMERIE
MASKA INC.**

5605, RUE TRUDEAU, BUR. 1
SAINT-HYACINTHE (QUÉBEC)
J2S 1H5
Téléphone : (514) 773-3164
Montréal : 875-3964
Télécopieur : (514) 773-3767

La description la plus juste des opérations à la Confiserie Comète est la suivante: l'équipe de production. Cette équipe comprend, en plus des personnes oeuvrant directement dans la production et la transformation du produit, plusieurs services dont le contrôle de la qualité, l'entretien technique, l'entretien ménager, l'entreposage, la réception et l'expédition.

grimpé en flèche. Ce dernier marché, en étant l'un des produits fabriqués sur mesure pour les clients, oblige la compagnie à garantir une stabilité de production par une technologie de base qui ne change pas, mais dont les contrôles technologiques sont en évolution constante. Cette grande part de marché lui a permis de se hisser parmi les plus grands de l'indus-



L'équipe de production, voilà ce qui définit bien le département des opérations.

Les employés

Lise Bernard
Marcel Bernard
Renelle Cayouette
Pierre Charbonneau
Chantal Dion
Raymond Jeannotte
Denise Langelier
Roch Nadeau
Marcel Turner
François Vallerand

La stratégie de développement utilisée chez Comète tend à impliquer les employés à tous les niveaux. Elle lui permet de prévoir à long terme (5 ans à l'avance) l'évolution des marchés, l'espace, la modernisation des équipements et les investissements nécessaires pour absorber l'augmentation de volume, tout en offrant la possibilité de s'ajuster en cours de route.

Le marché des nouveautés de l'entreprise a connu une augmentation graduelle au cours des ans, alors que le marché des produits industriels a

trie chocolatière.

Pour maintenir sa situation et assurer son avenir, la Confiserie Comète doit pouvoir compter sur une performance qui évolue constamment. La participation dans des programmes tel que ISO, l'analyse des procédés, l'amélioration continue, en outre, constituent des approches qui viennent soutenir l'entreprise. Ainsi, le succès s'appuie sur la force d'une équipe qui ne ménage pas ses efforts. La qualité n'a jamais été le fruit du hasard.

VOTRE IMAGE ...

COMET
LA CONFISERIE COMÈTE LTÉE

NOTRE PUBLICITÉ!

CONCEPTO

(514) 771-2138



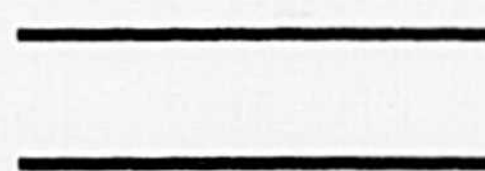
Tous les employés de Plastiques M&R Inc. veulent profiter de l'occasion pour féliciter la Confiserie Comète Limitée pour son 20ième anniversaire et pour sa certification ISO 9002.

Plastiques M&R Inc. est fier d'être un fournisseur de première date de la Confiserie Comète Limitée. Au cours de ces nombreuses années, une très bonne relation d'affaire s'est développée entre nos deux compagnies. Plastiques M&R Inc. est aussi fière d'être associée avec une compagnie qui démontre son leadership au niveau de la qualité par l'obtention de la certification ISO 9002.

Plastiques M&R Inc. est aussi engagée dans une démarche de qualité par l'implantation du système de qualité ISO 9002. Pour atteindre nos objectifs au niveau de la qualité, l'emphase est mise sur le partenariat entre les clients, les fournisseurs et les employés.



NOTRE STRATÉGIE: OFFRIR DES PRODUITS D'EMBALLAGE DE **"QUALITÉ"**, ET UNE **"VALEUR ACCRUE"** À NOS CLIENTS.



L'entretien

Le personnel technique est réparti dans les secteurs de la mécanique et électrique, de la plomberie et de l'entretien de la bâtisse. Le secteur de l'entretien ménager est composé de concierges, qui voient à l'entretien général des bâtiments.



L'équipe de l'entretien.

Le département des opérations se divise en plusieurs secteurs. Il constitue le noyau de l'usine, puisque c'est à cet endroit que s'effectue la fabrication des différents produits, l'entretien et la maintenance des équipements, des installations, des bâtiments et de l'usine en général, le contrôle de la qualité ainsi que le développement et l'installation des nouveaux équipements. C'est également ce département qui emploie le plus de gens, formés dans différents domaines.

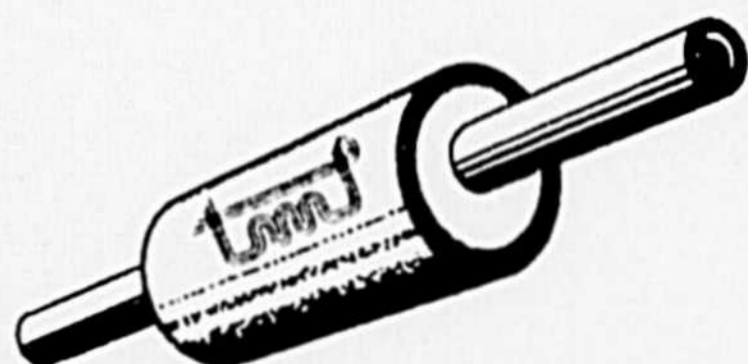
Les employés

Roger Bélanger
Herbert Berndsen
Marcel Birtz
Jacques Bouchard
Mario Chicoine
Guy Cloutier
André Croteau
Robert Cyr
Clément Daigle
Alain Darsigny
Jacques Daviau
Yvon Dion
Roland Dufresne
René Duquette
Dieter Gasten

Yvon Gaumont
Roger Gendron
Richard Giguère
Denis Gladu
Richard Gosselin
Christian Guilbert
Fernand Hébert
Réjean Hébert
Hugo Janssen
Luc Labrecque
Jacques Lapres
Sylvain Laventure
Maxime Lemelin
Gérald Meunier
Gabriel Morin

Luc Morissette
Gilles Paquette
Roland Piché
Alain Proulx
Sylvain Ross
Réjean Rousseau
Anita Royer
Jean Savaria
Walter Schuler
André St-Onge
Gérard St-Pierre
Luc St-Sauveur
Normand Trudeau
Marcel Vadeboncoeur
Lucien Veilleux

*La direction et les employés de
Isolation Thermopro inc.
sont heureux d'avoir participé
à votre certification ISO 9002
et profitons de l'occasion
pour vous offrir nos meilleurs voeux
pour votre 20e anniversaire.*



Thermopro inc.

Entrepreneur en isolation
thermique - mécanique
commerciale - industrielle

5521, de Castille, Montréal-Nord H1G 3E6
Tél.: (514) 327-8833

0517422

Félicitations

*Nous sommes honorés de figurer parmi
les fournisseurs de cette prestigieuse firme
soucieuse de la qualité de gestion
et des produits.*



GESTION DE PROJETS

1175 Després
Saint-Hyacinthe
J2S 6L6

Tél.: 774-5379
Fax: 774-5070

0517237



CONSEILLERS EN DOUANES LTÉE
CUSTOMS SERVICES LTD.

“Courtiers en douanes et
transitaires internationaux”

Montréal
407, rue McGill
Suite 315,
Montréal
Québec
H2Y 2G3
Tél.: (514) 842-6811
Fax: (514) 842-7835

Toronto
5955 Airport Rd.,
Suite 112,
Mississauga
Ontario
L4V 1R9
Tél.: (416) 672-3773
Fax: (416) 672-2509

Vancouver
402 W Pender St
Vancouver, BC
V6B 1T6
Tél.: (604) 662-7559
Fax: (604) 662-7535

Félicitations à M. Pachi
et à toute l'équipe Comète
pour vos 20 ans de succès
et ISO 9002.

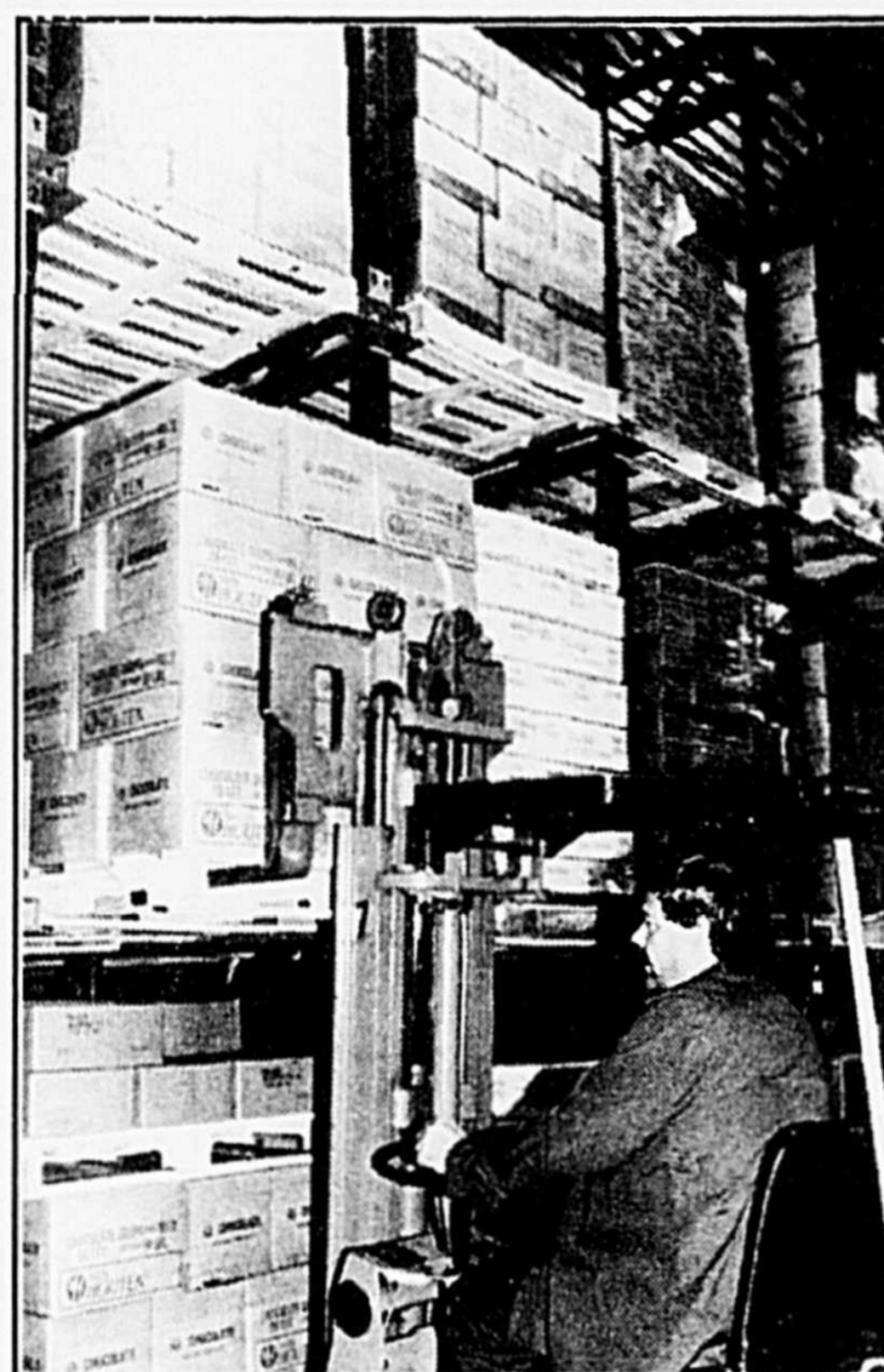
Nous espérons continuer
à contribuer à votre recherche
vers l'excellence.

La production...

Facile de s'y retrouver puisque l'odeur du chocolat se veut plus dense et encore plus appétissante. Le département se divise à son tour en plusieurs sections où s'enchaînent les différents processus de fabrication.

Les employés

Yanik Arbour
Éveline Archambault
Maxime Audet
Jocelyn Bernard
Luc Bousquet
Julie Brodeur
Pascal Charron
Pascal Colard
Jacques A. Daviau
Renée Depault
Véronique Dupont
Mario Gadbois
Sébastien Gilbert
Jonathan Janssen
Anie Langelier
Laurent Lassalle
Stéphane Paquette
Julie Robert
Robert Robidoux
Michel Simoneau
Stéphane Tessier
Robert Turner



L'entrepôt...

La réception (entrepôt)

Voilà la première étape avant d'entrer dans la fabrication du produit. La réception est l'endroit où l'on reçoit les matières qui sont utilisées pour la production. Que l'on parle de matières premières, de matériaux d'emballage ou d'emballage, de machineries ou du courrier, toutes les matières qui entrent ou qui servent à la production passent d'abord par ce département. Dans celui-ci, on reçoit, on échantillonne, on inspecte et on entrepose.

Les employés

Marcel Bousquet
René Bousquet
Gaétan Brassard
Denys Gingras
Ernest Lapointe

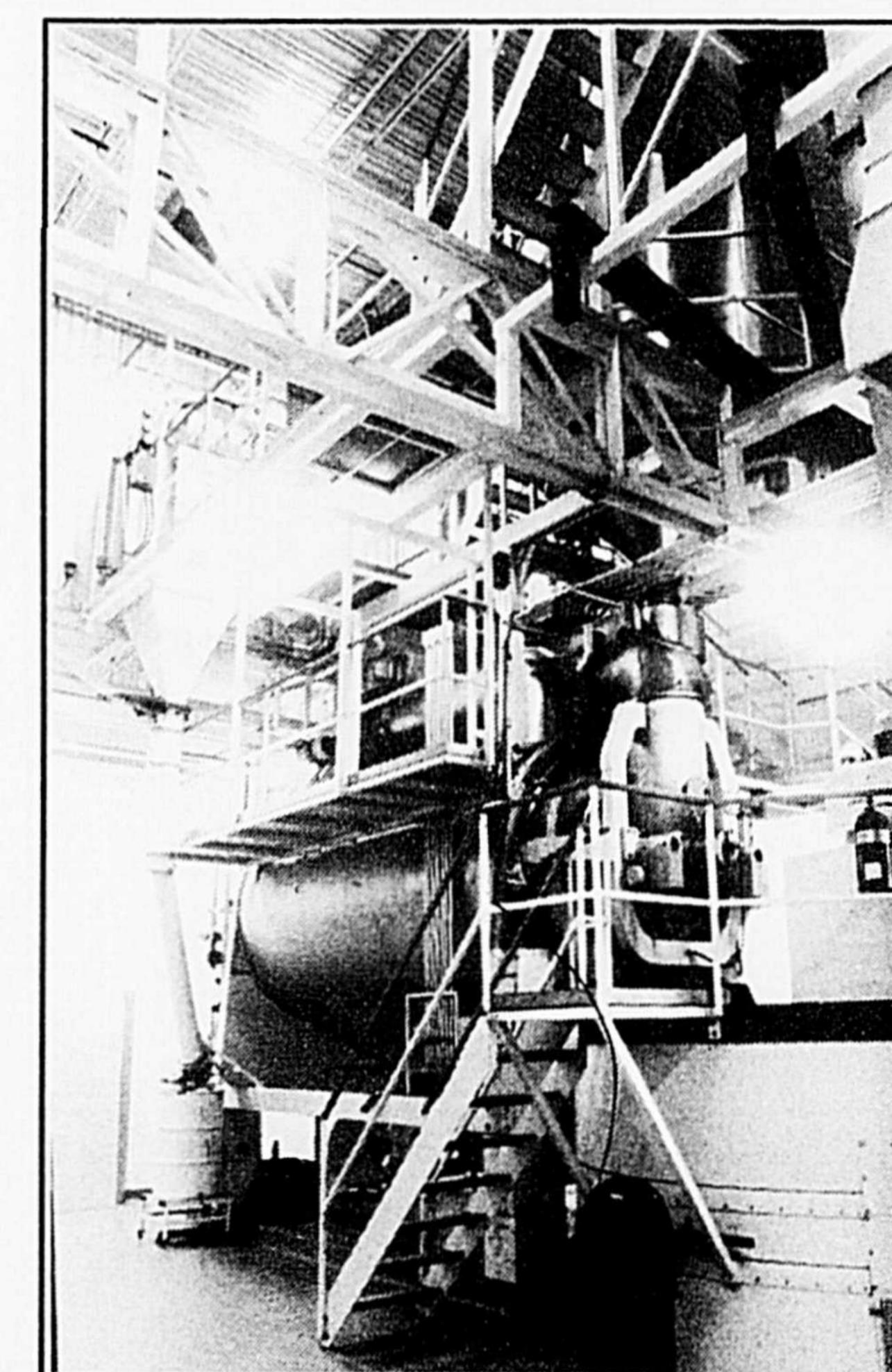
Van Houten

La fève de cacao est transférée dans une autre bâtisse par un convoyeur qui relie les deux usines. Elle est ensuite rôtie et broyée pour obtenir la liqueur de cacao. Le rôtissage est un point de contrôle critique dans le procédé de fabrication et seules les personnes autorisées ont accès à ce département.

Les employés

Michel Asselin
Lucien Dupont
Steve Guilbert
Marc Morais

Mario Payette
Sylvain Provençal
Yves Robidoux
Guy Savaria

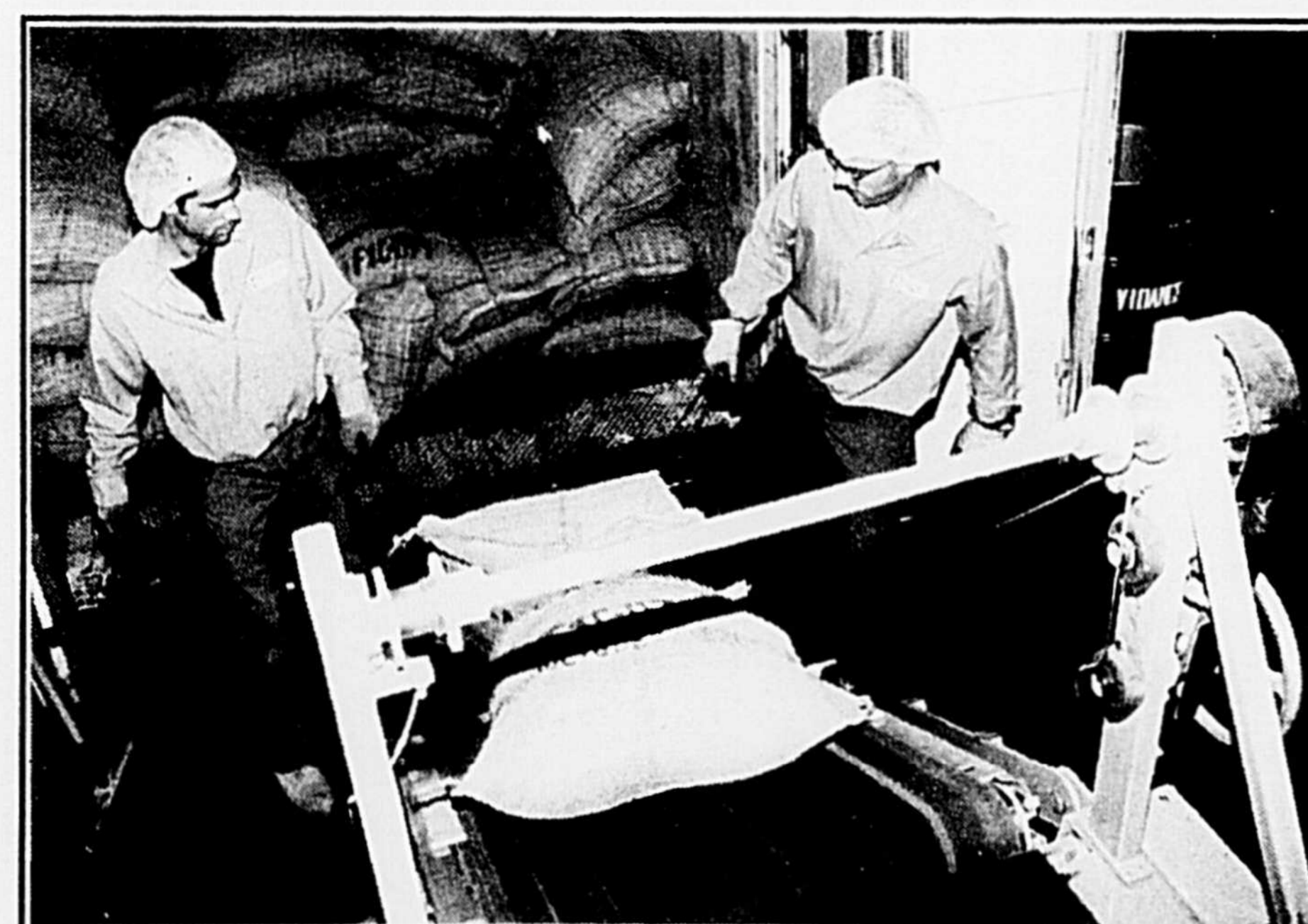


Rôtissage et broyage de la fève de cacao dans le département Van Houten.



Le N.A.B.

N.A.B. c'est la phase où la fève de cacao est Nettoyée, Asséchée et Broyée. Ce département est situé à l'écart des autres départements pour des raisons d'hygiène. En effet, à la réception, la fève de cacao renferme beaucoup de bactéries. En isolant ce département du reste de l'usine, on évite des risques de contamination. C'est pourquoi, lorsqu'on se présente à ce département, il est important de bien respecter les règles d'hygiène. Le personnel en place dans ce département est composé d'un contremaître, d'opérateurs et de journaliers.



Le département du N.A.B.

Les employés

Luc Bessette
Marcel Côté
Sylvain Gemme
Jean-Marc Lajoie
Réal Mailloux
Daniel Mc Duff
Serge Messier
Ghislain Pelletier

Stéphane Perreault
François Perrier
Gontran Piché
Roger Piché
Mario Porlier
Réjean Rodier
Patrice Roy

Département de chocolat



Le département de chocolat.

Dans le département de chocolat la liqueur de cacao est mélangée à d'autres matières comme le sucre, le lait en poudre et la lécithine. Elle est ensuite raffinée et traitée dans des conches à température contrôlée durant une période prédéterminée. Après avoir subi cette transformation, elle se retrouve sous forme de chocolat liquide. Les produits qu'on y fabrique peuvent être finis (produits industriels) ou mi-finis (acheminés vers le département de moulage). Pour assurer le bon fonctionnement du département, l'usine peut compter sur chacune des équipes, qui comprend un opérateur chef d'équipe, quelques opérateurs et des journaliers.

Les employés

Eugène Benoit
Sylvain Benoit
Michel Bérard
Alain Berteau
Michel Boisvert
Stéphane Borduas
Martin Bouthillier
Éric Brault
André Brodeur
Jean-François Chagnon
Patrick Chauvin
Denis Colard
Pascal S. Collard
Éric Cossette
Benoit Desorcy
Robert Desrosiers
René Duff
Éric Filion

Jean-Jacques Gosselin
Jacques Guoin
Martin Guillbault
Bruno Hallee
Patrick Lacharité
Mario Lambert
René Landry
Michel Lavigne
Michel Lussier
Guy Mathieu
André Messier
Jacques Paul-Huss
Paul-André Pelletier
Gilles Pinard
Alain Plante
Daniel Viens
Francis Vignola
Sylvain Vincent
Robert Voghel

**Toutes nos félicitations
pour votre accréditation
ISO 9002**

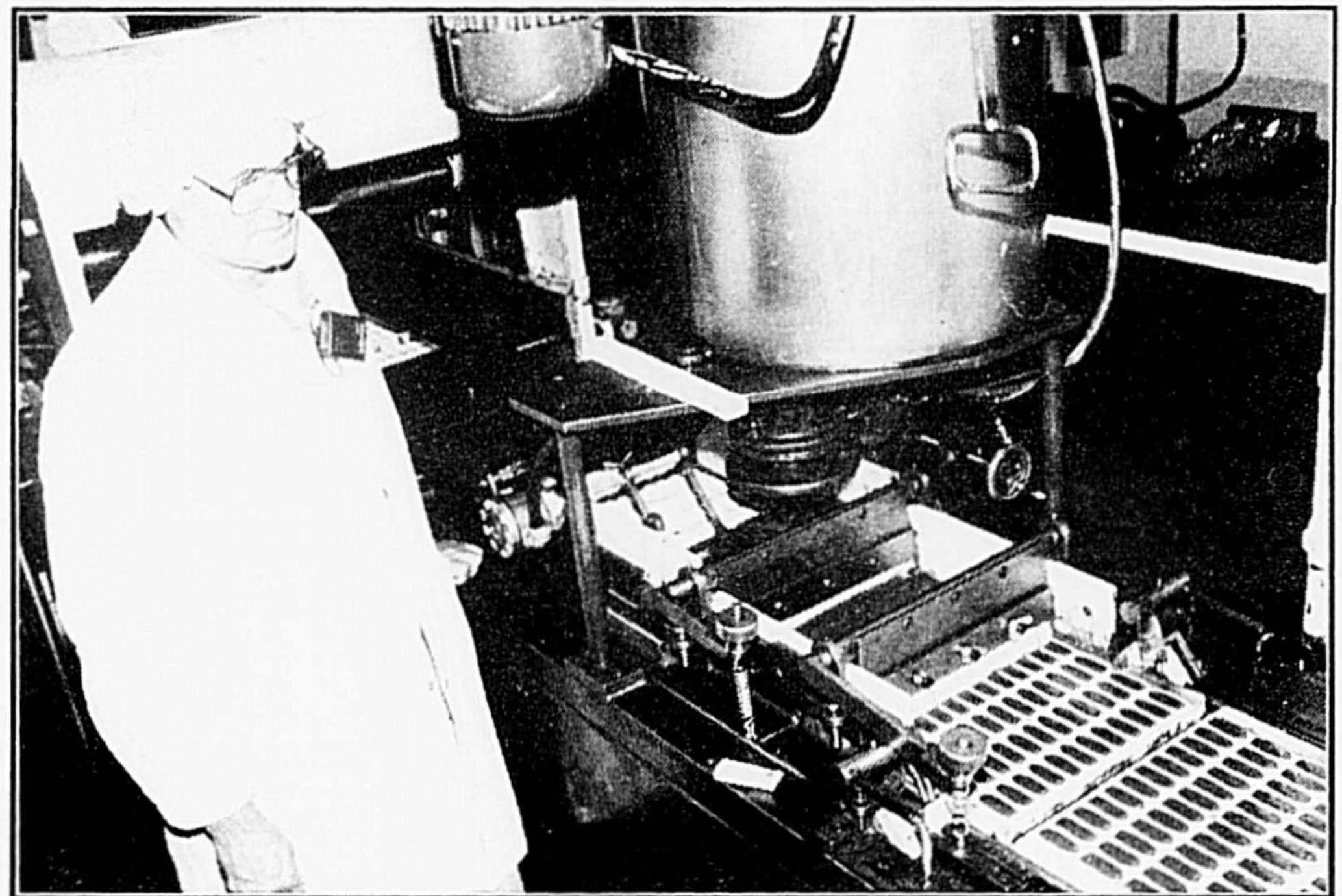


Sucre Lantic Limitée

TOUT SUCRE, TOUT PUR. 

Le moulage

Le chocolat entre dans le département de moulage à l'état liquide, il est tempéré, moulé ou suit un procédé d'extrusion. Lorsque le produit quitte ce département, il devient un produit fini (chocolat emballé) ou mi-fini selon le cas. Le chocolat liquide est la matière première utilisée sur tous les plans de moulage. Pour certains produits, on utilise une matière première qui n'est pas du chocolat, mais bien un substitut de chocolat. On se sert aussi d'ingrédients comme la noix de coco, les décorations en sucre, le riz croustillant et les amandes.



Les employés

Jean-Claude Bazin
Lise Bazinet
Nicole Bazinet
Denis Beaucage
Marie-Rose Bélanger
Claudette Belleville
Martine Bérard
Marc-André Bergeron
Jacques Bernard
Jean Bernard
Luc Bernard
Martin Blanchard
Danye Boivin
Guy Boucher
Claude Bourgault
Céline Brodeur
Alain Bruneau
Guylaine D. Bruneau
Danielle Caouette

Diane Carignan
Madeleine Chagnon
Patrice Chouinard
Germaine Côté
Suzanne Daigle
Gaston Darsigny
Réjean Darsigny
Élise Denette
Guylaine Deslandes
Lucie Desnoyers
Janine Dionne
Gaétan Donais
Francine Dozois
Pierre Dubé
Tony Dubé
Daniel Dufault
Ginette Duhamel
Monique Dupont
Marie-Thérèse Dupuis

Sylvain Durocher
Suzanne Fafard
Ernest Ferlatte
Pierrette Gagné
Steve Gagné
Christian Gaudreau
Jean-Pierre Gaulin
Francine Gévy
Stéphane Gévy Gingras
Laurette Girard
France Girouard
Denis Guertin
André Guignard
Brigitte Guilbert
Christhyane Hamel
Ruth Héту
Steve Houde
Carolle Jacques
Hancy Joseph

Pauline Jubinville
Noella Labrecque
Réal Lafontaine
Nathalie Lajoie
Johanne Landry
Marielle Laplante
Marie-Claude Lavoie
Stéphane Lessard
Diane Loiselle
René Lupien
Barbara Marcotte
André Martin
Réal Massé
Denis Maynard
Michel Mercier
Sylvain Messier
Albert Montigny
Pierre Moreau
Raymond Moreau

Lino Oliveira
Luisa Oliveira
Francine Pelchat
France Perron
Daniel Petit
Chantal Pincince
Céline Plante
Edgard Plourde
Carolle Racine
Gilles Rémy
Denise Roy
Yvan St-Hilaire
Louis A. Sinclair
Sylvie D. Tessier
Manon Thibeault
Pauline Thibeault
Daniel Toutant
Robert Trudel
André Turcotte
Humberto Vargas

*FÉLICITATIONS à
"LA CONFISERIE
COMÈTE LIMITÉE"*

**Pour vos nouvelles normes
d'EXCELLENCE ISO 9002
et vos 20 années de
TRAVAIL PROFESSIONNEL**



VÊTEMENTS INDUSTRIELS MIRO INC.
(514) 674-1585

0517424

*Félicitations
à la Confiserie
Comète*



0517432

L'emballage

Le chocolat moulé mi-fini est acheminé vers le département d'emballage où il sera enveloppé et emballé selon le cas. Il en sort un produit fini ou mi-fini. Les matières utilisées dans ce département sont le chocolat moulé sous quelques formes qui soient, le papier d'emballage, les boîtes, les sacs et autres produits servant à l'emballage. Chaque machine à envelopper est opérée par un opérateur, des aides et des journaliers



Les employés

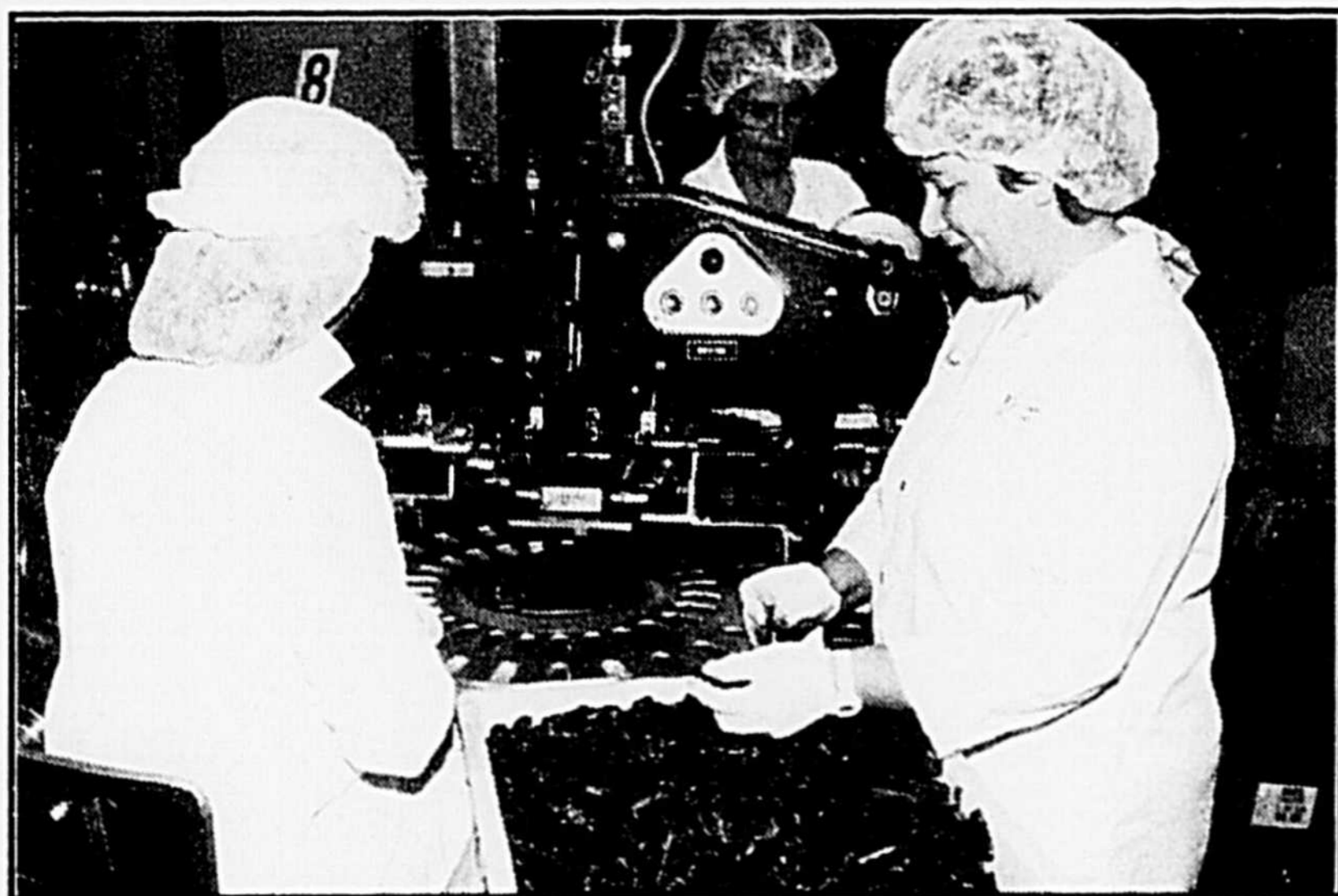
Aline Allard
Diane Anctil
Ghislaine Beauchemin
Jeannine Benoit
Rachel Benoit
Denis Bernard
Jean-Claude Bernard
Michel Betit
Yolande Blouin
Solange Bousquet
Ginette Bouthot
Nicole Breton
Sylvie Cardin

Marie-Claire Casavant
Anita Chabot
Thérèse Chouinard
Lucille Cordeau
Chantal Cournoyer
Linda Cournoyer
Gisèle Dalpé
France Davignon
Diane Denault
Rita Déry
Hélène Désilets
Manon Després
Mario Desrosiers

Sylvie Dillaire
Huguette Dupont
Hélène Dutilly
Constance Fecteau
Nicole G. Bélanger
Estrela Gouveia
Marc Grégoire
Stephan Jackson
Ghislaine Jacques
Jeanne-Mance Jalbert
Suzanne Laliberté
Marianne Laplante

Claire Lavallée
Marco Lavoie
Danielle Leblanc
Sylvain Leclerc
Dominique Lemay
Jacqueline Lewis
Daniel Marcotte
Mireille Martin
Sonia Ménard
Armande Messier
Sylvie Millette
Louise Morisseau

Rachel Pellerin
Adriana Pereira
Marianne Perreault
Rollande Poudrier
Gloria Rhéaume
Pierrette Robert
Jeanne d'Arc Robitaille
Nancy Roy
Denise St-Onge
Micheline Tardif
Guylaine Théberge
Jeannine Tremblay
Colette Veilleux



L'emballage

Lorsqu'il entre dans ce département, le chocolat est moulé et parfois enveloppé. Il peut être enveloppé, décoré, placé dans un plastique, inséré dans une boîte d'étalage et mis en caisses. Le produit qui quitte ce département est toujours un produit fini et il est acheminé vers les entrepôts.

Les employés

Nicole Avar
Guylaine Beaucage
Diane Beaudoin
Aurore Beaugard
Claire Bélisle
Carole Berthiaume
Huguette Bisson
Caroline Blais
Lise Blouin
Sylvie Borduas

Hélène Brunelle
Colette Champagne
Rose Chouinard
Monique Cordeau
Lisette Depeault
Louise Deslandes
Chantal Desmarais
Marie-Claire Dingman
Monique Donais
Martin Dubois

Louise Ducharme
Céline Dufault
Cécile Dupont
Françoise Dupont
Francine Fréchette
Huguette Gadbois
Cécile Gauthier
Ginette Gélinas
Ghislaine Girouard
Christiane Huard

Diane Labrecque
Marie-France Landry
Solange Langelier
Marguerite Laplante
Francine Larivière
Chantal Lavallée
Pierrette Martin
Christiane Massé
Sylvie Mathieu
Odette Michaud

Céline Michon
Josée Millette
Micheline Nadeau
Mario Oliveira
Doris Paquin
Martine Payette
Florinda Pereira
Lucie Savaria
Thérèse T. Bourgeois
Lise Touchette



L'expédition

C'est la dernière étape du processus. Dans ce département, on entrepose le produit fini et on prépare les commandes en prenant soin de vérifier si les items, les codes et les quantités sont conformes aux exigences des clients. La température dans les entrepôts doit toujours se maintenir entre 11 et 17 degrés celsius et on doit s'assurer de ne jamais mélanger les produits. Dans les entrepôts, chaque chose a sa place et chaque place a sa chose...

Les employés

Robert Beaudoin
Michel Bernard
Serge Blouin
Pierre Richard
Geneviève St-Jean



**FÉLICITATIONS
À LA
CONFISERIE COMETE**

*pour leur 20^e anniversaire
ainsi qu'à l'occasion
de leur accréditation
ISO - 9002.*

Buhler (Canada) Inc.



16 ESNA PARK DRIVE, UNIT 8, MARKHAM, ONTARIO L3R 5X1 • TÉL. (905) 940-6910 • FAX (905) 940-3298

0517429



**1150, Brouillette
St-Hyacinthe
771-6262**

Milpro, qui poursuit les activités de Machinerie OMEGA, se spécialise dans la conception, la fabrication et l'installation de système de manutention et de procédé. Depuis l'association de Milpro avec Law-Marot au début de 1994, des équipements pour la conservation des céréales tels que nettoyeurs et séchoirs de conception européenne sont maintenant fabriqués sous licence dans notre région. Le dynamisme des 40 employés de cette entreprise contribue énormément à l'essor et au très grand succès de Milpro/Law-Marot.

Le groupe de Milpro/Law-Marot agissant comme fournisseur de la Confiserie Comète depuis de nombreuses années tient à féliciter cette entreprise maskoutaine pour sa certification à ISO 9002 et pour son excellence et la qualité de son travail depuis maintenant 20 ans.

Félicitations

0517437

Le contrôle de la qualité



Le contrôle de la qualité.

Le contrôle de la qualité est une étape importante dans le processus de transformation. Ce dernier détermine les matières premières, les produits mi-finis et les produits finis qui ne rencontrent pas les spécifications et qui, dans certains cas, peuvent mettre en danger la santé et la sécurité des gens. Le contrôle de la qualité a un rôle préventif à jouer dans l'organisation, en ce sens qu'il se doit de détecter les non-conformités avant même que le produit soit fini. Il doit analyser et approuver toutes les matières premières qui sont utilisées par la production. Certains produits comme la liqueur de cacao entreposée dans les réservoirs et le chocolat dans les conches doivent être inspectés. Enfin, il n'y a aucun produit qui peut être expédié sans avoir été inspecté et approuvé par le laboratoire.

Le département du contrôle de la qualité est composé de techniciens en chimie et en microbiologie, d'aides techniques en chimie et en microbiologie et d'un aide technique à l'échantillonnage.

Les employés

- Sophie Beauchemin
- Huguette Bernard
- Lyne Berteau
- Monique Bérubé
- Amélie Blouin
- Ginette Champagne
- Sophie Chartier
- Carole Deslandes
- Line Grandguillot
- Diane Lapierre
- Caroline Larouche
- Marjolaine Lasnier
- Céline Lavallée
- Manon Leblanc
- Clémence Morin
- Normande Nault
- France Péloquin
- Alain Tanguay
- Chantal Tanguay



La recherche et le développement: une opération importante chez Comète (voir page 20).

*Félicitations
à la confiserie Comète*

AERZEN CANADA  SURPRESSEURS
COMPRESSEURS
POMPES À VIDE
BLOWERS & COMPRESSORS INC. AERZEN DEPUIS 1864

0517420

Félicitations

BECTR.L
L'EFFICACITÉ CONTROLÉE INC.

 **AUTOMATISMES,
ROBOTIQUE ET
MATÉRIEL ÉLECTRIQUE
INDUSTRIEL**

4550, Beaudry, Saint-Hyacinthe
(Québec) Canada J2S 8A5
Tél.: (514) 774-1330
Fax: (514) 774-1556

0517236

Un hommage de:

PELECTRIQUE INC.

3575, boul. Choquette
Saint-Hyacinthe (Québec)
J2S 7Z8

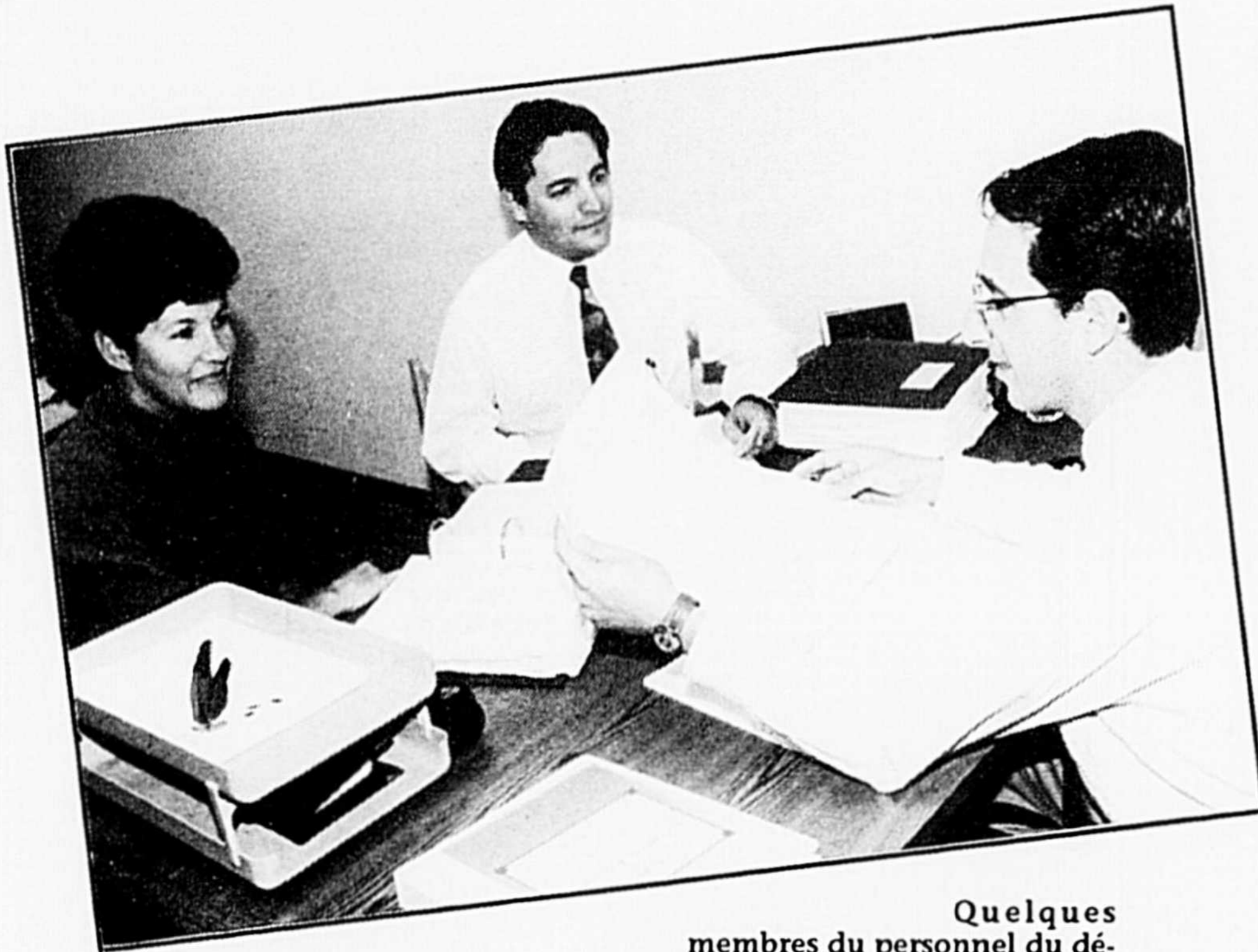


Téléphone: 774-6445
Montréal: 875-1957
Télécopieur: 774-1556

Rolland Benoit
président

0517235

L'équipe des finances et de l'administration



Quelques membres du personnel du département des finances et de l'administration.

Le département des finances et de l'administration oeuvre dans trois secteurs d'activité, c'est-à-dire dans les domaines de la comptabilité, du contrôle fiscal et de la trésorerie.

L'équipe doit déterminer le prix de vente des produits. Le prix des items saisonniers est déterminé une fois par année et les prix des produits industriels sont révisés de façon journalière.

Dans le secteur de la comptabilité, ses tâches sont variées: payer les factures, encaisser les comptes à recevoir, payer les salaires, inscrire ces montants au grand livre, rédiger les états financiers pour l'usine de Saint-Hyacinthe et du Vermont, consolider les états financiers des deux usines pour le siège social en Europe et rédiger des rapports pour le siège social.

Le département doit analyser tous les mouvements d'argent afin d'envisager des possibilités d'investissement ou d'emprunt à court, moyen et long terme. Pour ce faire, les employés de ce département doivent effectuer des contrôles sur les inventaires, les dépenses, les écarts entre les prix de vente et les coûts de production, etc.

Les employés

Micheline Arbour
Jean Bibeau
Daniel Côté
Michel Lafrenière
Olive Lussier
France Paquette
Nicole Turner

Ce que vous devez savoir sur la Comète...

L'usine de Saint-Hyacinthe compte plus de 400 employés et produit un million de kilogrammes de chocolat par semaine. La production annuelle se chiffre à quelque 56 000 tonnes de chocolat et 20 000 tonnes de liqueur de cacao.

L'usine comprend plusieurs plans de moulage, dont deux réservés à la fabrication industrielle, un

autre à la production de petits oeufs, de balles ou de cloches et quatre plans au moulage de figurines. Le département des opérations est ouvert 24 heures sur 24, sept jours par semaine.

Le chocolat industriel et les produits saisonniers vendus au détail constituent les principaux domaines d'activité de l'entreprise. La gamme de produits

industriels comprend les brisures de chocolat, les morceaux, les flocons et le chocolat d'enrobage.

Les produits de ventes au détail comportent entre autres les barres de campagne de financement, les barres à fondue et les rosettes, ainsi que du chocolat moulé sous différentes formes afin de répondre aux besoins de la population pendant les fêtes de Noël, de Pâques, de l'Halloween et de la Saint-Valentin.



Partenaire commercial depuis plus de 15 ans, la direction et le personnel de notre entreprise félicite La Confiserie Comète pour son adhésion au programme ISO 9002 et son 20^{ème} ANNIVERSAIRE

EMBALLAGE
CHAMPION
PACKAGING

2800 Francis Hughes, Laval, Québec H7L 3M4 ☎ (514) 663-0370 Fax: (514) 385-0486

0517431

Félicitations
à la Confiserie Comète
pour ses 20 ans
de qualité



filpac INC.

TRANSFORMATEURS - PELLICULES D'EMBALLAGE

100, rue Langlois
Terrebonne (C.P. 148)
Québec J6W 3L5

Tél.: 514-471-4181
800-361-1177
Fax: 514-492-5824

0517440

Les ventes, la recherche et le développement

Déterminer les besoins du marché, différencier les concurrents, identifier les forces et les faiblesses de l'entreprise, établir un réseau de distribution, voilà quelques-unes des tâches assumées par l'équipe du département des ventes.

Ce même département doit aussi établir les prévisions des ventes, les spécifications des produits pour rencontrer les exigences du client et promouvoir et vendre les produits. Le service à la clientèle relève de ce département, qui prend les commandes des clients, les informe des prix, des produits, des quantités et des délais de livraison. Le département assure un service après vente et fait le suivi avec le client. Il traite les plaintes et met tout en branle pour régler le problème à la source.

Le département de recherche et développement est en quelque sorte une mini-usine où sera expérimentée la confection de nouveaux produits demandés par les clients. Ce département se divise en quatre sections. La première phase consiste au service aux clients. Le client soumet un projet (nouveau produit, nouvelle recette) au département des ventes. L'équipe de recherche et développement applique le projet et regarde s'il est réalisable dans l'usine, puis produit des échantillons. Ces derniers sont ensuite présentés au client, qui teste lui-même les échantillons et approuve le produit ou demande qu'il soit amélioré.

Ce même département produit des échantillons pour qu'ils soient testés par le laboratoi-

re, puis il fabrique des échantillons à l'échelle de production (quantité représentative de ce qui se fait sur les lignes de production). Le projet devient un nouvel item ou une nouvelle recette.

Par la suite, une étude technique est réalisée. Cette étape consiste au perfectionnement des recettes, à l'essai de goût et l'essai de viscosité.

Dans certains cas, le département de recherche et développement produira une matière première pour la production (exemple: la pâte d'amande). Finalement, il fournira de l'information sur les ingrédients, les équipements et les recettes.



L'équipe des ventes, de la recherche et du développement met en marché une multitude de produits selon les spécifications et besoins des clients.

Les employés

Gilles Archambault
Linda Barabé
Serge Blanchard
Nicole Boileau

Micheline Duchesne
Suzanne Erickson
Edward Hanneman
Francine Houle

Lucie Janelle
Karen Jokisch
Lucette J. Lasnier
Maryse Léonard

Carmen Nichols
Pierre Petit
Renée Sauvageau
Lyse White
Leslye Wyatt

*Félicitations
à tout le personnel
de la Confiserie Comète!*

 **Kruger inc.**

0517419

*Félicitations et bon succès
à l'entreprise et à son personnel.*



TRANSPORT ASBESTOS EASTERN inc.

405, BOUL. INDUSTRIEL, ASBESTOS
TÉL.: 819-879-6671
QUÉBEC/SERVICE 1-800-567-6028

0517423

Félicitations pour votre 20e anniversaire

CONRAD LAFLAMME LTÉE

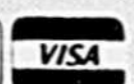
Bois et matériaux

- Moulures de finition
- Escaliers, rampes, marches
- Quincaillerie
- Électricité
- Plomberie
- Plancher de bois franc
- Peinture NATIONAL



BMR

695 Villeneuve O.
Saint-Hyacinthe



773-2569

0517233

Le département de l'assurance qualité, axé vers le client

Alors que le département du contrôle de la qualité est orienté vers la production, le département de l'assurance qualité, quant à lui, est axé vers le client. Il a pour mandat d'approuver les fournisseurs, de déterminer les spécifications des matières premières, d'approuver les programmes d'échantillonnage et d'analyse et de décider des actions à prendre pour les matières premières trouvées non conformes par le contrôle de la qualité.

Il joue également un rôle important sur le plan de la production puisqu'il participe à la revue de contrats pour les nouveaux produits et établit et maintient les recettes de chocolat. Le département de l'assurance qualité coordonne

les inspections gouvernementales (Santé et Bien-Être Canada, Agriculture et Produit agricole) et les audits effectués par les clients et les agences indépendantes. Il effectue lui-même des audits internes et voit à la gestion du système de non-conformité et des actions correctives. De plus, il approuve les programmes d'écouvillage (prélèvement de bactéries sur les équipements).

Le département est actif sur le plan du produit fini. Il détermine et maintient les spécifications des produits finis, décide des actions à prendre pour les produits finis trouvés non conformes par le contrôle de la qualité et coordonne les activités dans les programmes de certification par les clients. De plus, l'équipe de ce

département fournit un support technique aux ventes: information et présentation aux clients (visite chez le client, exposition) et voit à la gestion du système de plaintes. Elle voit également à la gestion de l'étiquetage des produits, établit et maintient un système de rappel des produits.

De façon générale, le service d'assurance qualité est responsable de la maintenance du programme ISO 9002 et du développement d'autres programmes pour en arriver à une gestion de type «qualité totale» et supporter les programmes de formation qui s'y rattachent. Le service dessert les usines de Saint-Hyacinthe et de St-Albans au Vermont.



Le département de l'assurance qualité est orienté vers les besoins des clients. Il est responsable de la maintenance du programme ISO 9002.

Les employés

Denis Bélanger

Josée Corriveau
Laurent Laflamme

Marlène Lavallière

Nous rendons hommage à la première chocolaterie industrielle en Amérique du Nord à se mériter la certification ISO 9002.

SERVICE 24 Hrs
PLOMBERIE-CHAUFFAGE
ST-HYACINTHE INC.
À votre service depuis 1954
Tél.: 774-7991
774-8445
Fax: 774-1666
585, rue Brodeur, Saint-Hyacinthe, Qc J2S 4J6

FABRICATION - SOUDURE Tél. bur.: 649-6571
Fax: (514) 649-8030



1191, rue Nobel
Ste-Julie (Québec) J3E 1Z4 MARIO FONTAINE

Félicitations
à la Confiserie Comète

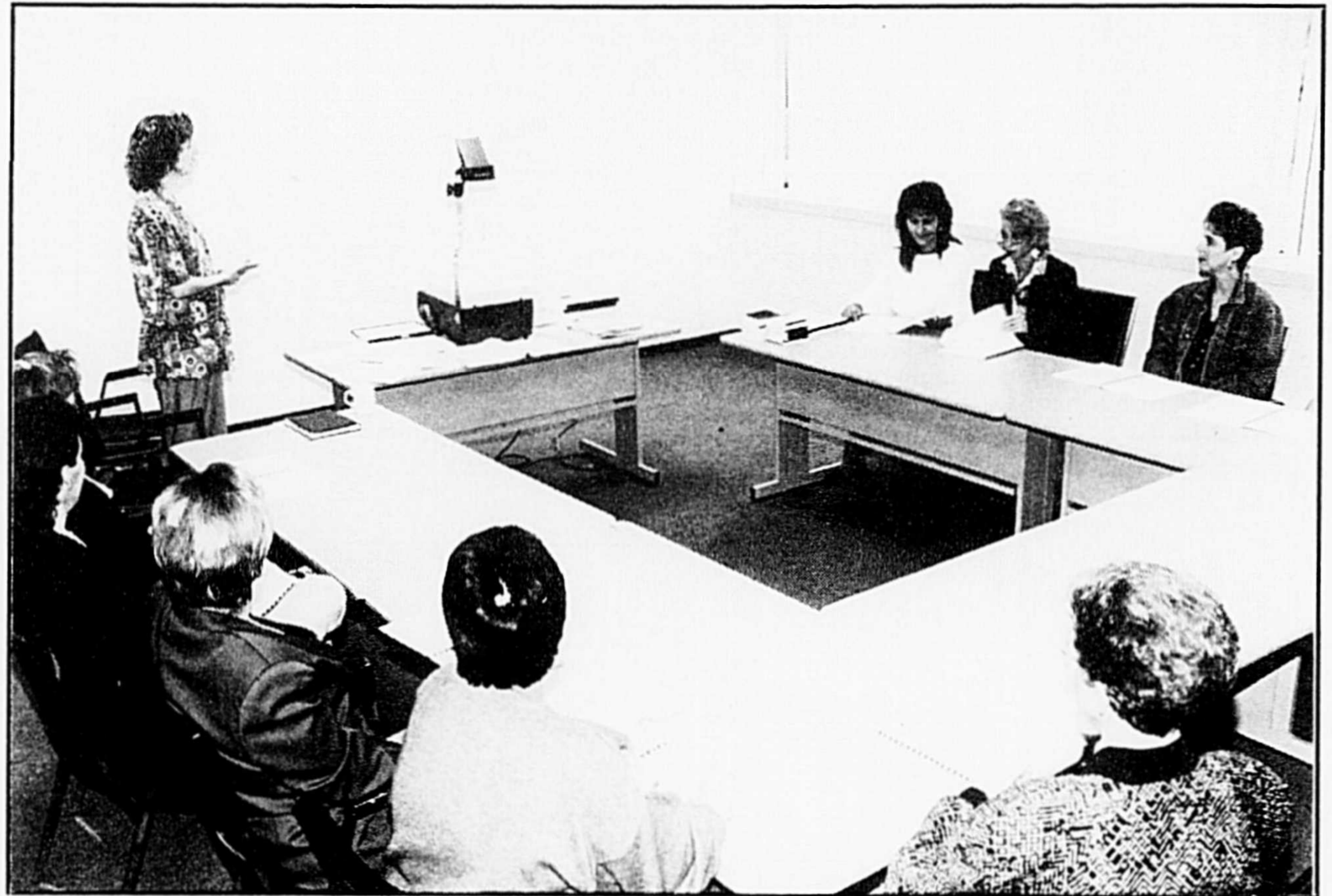
DONTEE INC.
Flavours & Food Ingredients

Toll free USA & Canada 1-800-26-FLAVOR

Tél.: (905) 273-5286 Fax: (905) 273-9966
3445 Semenyk Court, Mississauga, Ontario L5C 4P9

Les employés

Christian Brunet
Julie Lavoie
Georges Tchoryk
Nathalie Tessier
Jean Thibodeau



Le département des ressources humaines comprend un volet «développement des employés». Sur la photo, quelques membres du personnel en période de formation.

Ce cahier spécial sur la Confiserie Comète a été conçu et réalisé par le Courrier de Saint-Hyacinthe.



Directeur et rédacteur en chef:
Pierre Bornais

Textes:
Isabelle Simard

Photographe:
Patrick Deslandes

Conseillers en publicité:
Francine Champagne
Paul Paradis
Gérard Leblanc
Michel Chagnon
Norbert Saint-Martin

Page couverture:
Concepto

Toute reproduction des annonces publicitaires ou des informations paraissant dans ce document est interdite.

La mission du service des ressources humaines s'inscrit autour de quatre champs d'activité, notamment la planification, l'embauche, le développement des employés et, finalement, la gestion des obligations envers ceux-ci.

Les fonctions de planification traduisent les buts et objectifs organisationnels en besoins de main-d'œuvre, en programmes conçus pour répondre à ces besoins.

Les fonctions d'embauche tentent d'obtenir des employés qu'ils répondent aux exigences des postes.

Quant aux fonctions de développement des employés, elles ont pour but de s'assurer que les employés possèdent les connaissances et habiletés requises pour effectuer efficacement leur tra-

vail ou dans un objectif de progression à l'intérieur de la compagnie.

Finalement, les fonctions de gestion se rapportent à l'établissement des salaires et avantages sociaux satisfaisants et de conditions de travail adéquates, dans un contexte qui favorise la prévention des accidents et la mise en place de programmes de santé pour les employés, autant au travail qu'à l'extérieur de ce contexte.

Ce service favorise une approche pro-active, qui tend à identifier les besoins des individus et des groupes qu'il situe à l'extérieur des cadres des besoins de l'entreprise. Aussi, joue-t-il un rôle de support et d'appoint dans la démarche d'amélioration continue.

SANI-MARC

Méthodes et produits chimiques de nettoyage

Gamme complète d'accessoires, d'appareils et d'équipement pour la sanitation.

Félicitations à toute l'équipe et encore longue vie!

25
SANI-MARC
1969-1994

MONTREAL
Tél.: 514-393-8102
Fax: 514-649-8341

VICTORIAVILLE
42 rue de l'Artisan
Victoriaville, Qc G6P 7E3
Tél.: 819-758-1541
Fax: 819-758-5800

Camille Fontaine & Fils Inc.

Nous sommes toujours fiers d'être à votre service.

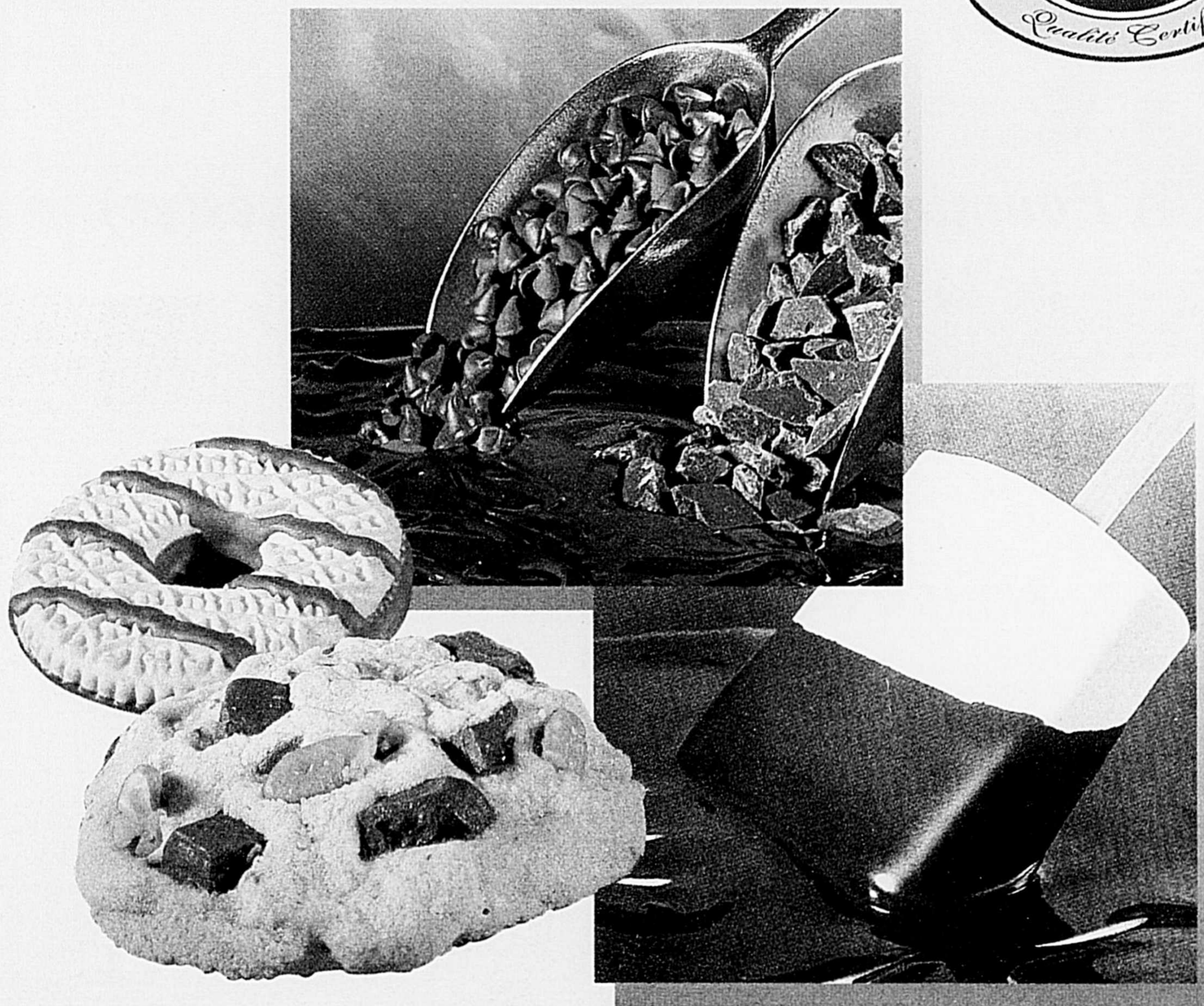
3375, boul. Laurier, Sainte-Rosalie, QC J0H 1X0
Tél.: (514) 773-9689 - Fax: (514) 773-6495

*“À l’administration et aux employés(es)
de la Confiserie Comète Ltée,
Meilleurs Voeux
pour un avenir
rempli de nouveaux succès.”*



La Maison des Ventes Impériale
(une division de 136712 Canada Inc.)

les ventes prestige sales inc.



La Confiserie Comète Limitée est fière d'annoncer sa certification à la norme de qualité ISO 9002. Elle devient donc la première chocolaterie industrielle en Amérique du Nord à obtenir cette certification.

BRAVO À TOUTE L'ÉQUIPE!


COMET
LA CONFISERIE COMÈTE LTÉE